Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Prima di usare l'apparecchio

- L'apparecchio che avete acquistato è stato sviluppato per essere impiegato in ambito domestico ed anche:
  - nelle aree cucina di luoghi di lavoro, negozi e/o uffici
  - nelle fattorie
  - in hotels, motels, residences, bed & breakfast ad uso del singolo cliente.

Per utilizzare al meglio il vostro apparecchio, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in cui troverete la descrizione del prodotto e consigli utili.
Conservare queste istruzioni per future consultazioni.

1. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia danneggiato e che la porta si chiuda perfettamente. Eventuali danni devono essere comunicati al rivenditore entro 24 ore dalla consegna dell'apparecchio.
2. Attendere almeno due ore prima di mettere in funzione l'apparecchio, per dar modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.
3. Accertarsi che l'installazione ed il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante ed in conformità alle norme locali sulla sicurezza.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio prima di utilizzarlo.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

1. Imballo
Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ♳. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc…) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

2. Rottamazione/Smaltimento
L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile.
Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo le porte ed i ripiani in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.
Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

Informazione:
Questo apparecchio é privo di CFC. Il circuito refrigerante contiene R134a (HFC) o R600a (HC), vedere la targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio.
Per gli apparecchi con Isobutano (R600a): l'isobutano é un gas naturale senza effetti sull'ambiente ma infiammabile. È quindi indispensabile accertarsi che i tubi del circuito refrigerante non siano danneggiati.
Questo prodotto potrebbe contenere gas serra fluorurati trattati nel Protocollo di Kyoto; il gas refrigerante é contenuto in un sistema sigillato ermeticamente. Gas refrigerante: R134a ha un potenziale di riscaldamento globale (GWP) di 1300.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio è destinato alla conservazione di prodotti alimentari ed è fabbricato in conformità al regolamento (CE) No. 1935/2004.
- Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità a:
  - obiettivi di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
  - i requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio é assicurata soltanto quando é correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra a norma di legge.

Precauzioni e suggerimenti generali

INSTALLAZIONE

- La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata da due o più persone.
- Fare attenzione durante gli spostamenti in modo da non danneggiare i pavimenti (es. parquet).
- Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.
- Accertarsi che l'apparecchio non sia vicino ad una fonte di calore.
- Per garantire un'adeguata ventilazione, lasciare uno spazio su entrambi i lati e sopra l'apparecchio e seguire le istruzioni d'installazione.
- Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante dell'apparecchio.
- Installare e livellare l'apparecchio su un pavimento in grado di sostenere il peso e in un ambiente adatto alle sue dimensioni e al suo utilizzo.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente asciutto e ben ventilato. L'apparecchio é predisposto per il funzionamento in ambienti in cui la temperatura sia compresa nei seguenti intervalli, a seconda della classe climatica riportata sulla targhetta matricola. L'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente se lasciato per un lungo periodo ad una temperatura superiore o inferiore all'intervallo previsto.

Classe Climatica	T. Amb. (°C)	T. Amb. (°F)
SN	da 10 a 32	da 50 a 90
N	da 16 a 32	da 61 a 90
ST	da 16 a 38	da 61 a 100
T	da 16 a 43	da 61 a 110

- Controllare che il voltaggio sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.
- Non usare adattatori nè singoli nè multipli o prolunghe.
- Per il collegamento alla rete idrica, utilizzare il tubo in dotazione al nuovo apparecchio e non riutilizzare quello dell'apparecchio precedente.
- La modifica o sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata soltanto da personale qualificato o dal Servizio Assistenza Tecnica.
- La disconnessione dell'alimentazione elettrica deve essere possibile o disinserendo la spina o tramite un interruttore bipolare di rete posto a monte della presa.

SICUREZZA

- Non introdurre nell'apparecchio bombolette spray o recipienti che contengano propellenti o sostanze infiammabili.
- Non conservare o usare benzina, gas o liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o di altri elettrodomestici. I vapori che si sprigionano possono infatti causare incendi o esplosioni.
- Non usare dispositivi meccanici, elettrici o chimici per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal fabbricante.
- Non usare o introdurre apparecchiature elettriche all'interno degli scomparti dell'apparecchio se questi non sono del tipo espressamente autorizzato dal costruttore.
- Questo apparecchio non é destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza e/o conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano istruite o controllate durante l'utilizzo da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio per evitare il rischio di intrappolamento e soffocamento all'interno dell'apparecchio.
- Non ingerire il liquido (atossico) contenuto negli accumulatori del freddo (in alcuni modelli).
- Non mangiare cubetti di ghiaccio o ghiaccioli subito dopo averli tolti dal congelatore poiché potrebbero causare bruciature da freddo.

UTILIZZO

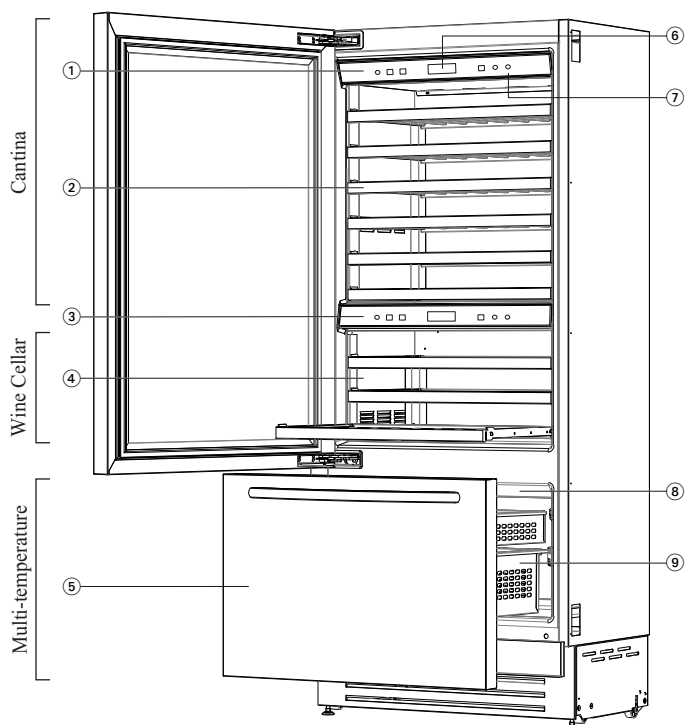
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o scollegare l'alimentazione elettrica.
- Tutti gli apparecchi provvisti di produttori di ghiaccio e distributori d'acqua devono essere collegati ad una rete idrica che eroghi esclusivamente acqua potabile (con una pressione della rete idrica compresa tra i 0,17 e 0,81 MPa (1,7 e 8,1 bar)). I produttori di ghiaccio e/o distributori d'acqua non direttamente collegati all'alimentazione idrica devono essere riempiti unicamente con acqua potabile.
- Usare il comparto frigorifero solo per la conservazione di alimenti freschi ed il comparto congelatore solo per la conservazione di alimenti surgelati, il congelamento di alimenti freschi e la produzione di cubetti di ghiaccio.
- Non conservare liquidi in contenitori di vetro nel comparto congelatore in quanto il contenitore potrebbe rompersi.
- Evitare di conservare gli alimenti non confezionati a diretto contatto con le parti interne del comparto frigorifero o del comparto congelatore.

Il fabbricante declina ogni responsabilità nel caso in cui i suggerimenti e le precauzioni sopra elencate non siano state rispettate.

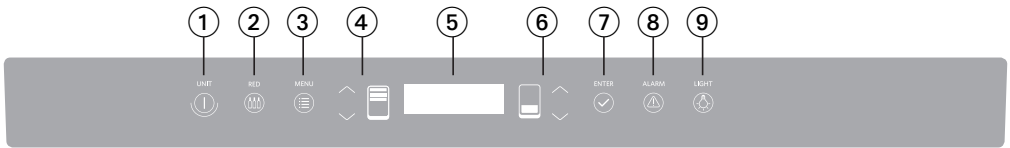
Caratteristiche principali

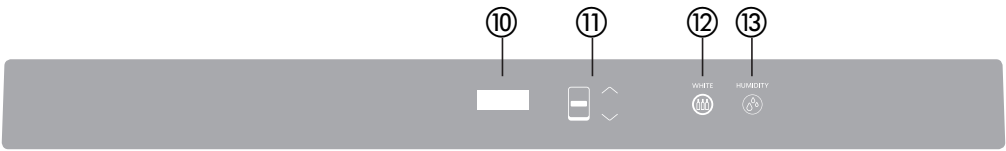
- Design esclusivo
- Il triplo sistema di refrigerazione e l’efficiente separazione dei vani interni assicurano condizioni ottimali di conservazione in tutti i diversi vani
- Il controllo elettronico garantisce il mantenimento costante delle temperature e del livello di umidità impostati dall’utente
- Il doppio compressore permette la gestione separata delle temperature ed umidità impostate per il per il vano Cantina e per il vano Wine Cellar e per il vano Multi-temperature
- Quest’ultimo può funzionare in tre diverse modalità: come freezer, come frigorifero e come vano Dynamic 0°
- Installazione free-standing o a incasso
- Un menù interattivo (Menu) permette la gestione personalizzata delle funzioni ell’apparecchiatura e la visualizzazione di messaggi relativi al funzionamento
- Ottimizzazione dei consumi durante periodi di vacanza
- Superfici in acciaio inox con finiture di pregio in alluminio
- Sistema brevettato di cerniere che permette la chiusura automatica delle porte
- Cassettone Multi-temperature con sistema di autochiusura Soft
- Illuminazione localizzata con sistema LED
- Sistema anti-ribaltamento con staffa per il fissaggio a muro.

Componenti principali

1 Pannello comandi con Menu
2 Ripiani porta bottiglie scorrevoli su ruote e facilmente estraibili
3 Pannello comandi zona Cantina
4 Vano Wine Cellar Vini
5 Cassettone Multi-temperature, può operare come vano Freezer, Frigorifero o Dynamic 0°
6 Display temperatura
7 Avvisi acustici
8 Illuminazione innovativa
9 Auto chiusura porte e cassetti

Controllo elettronico

L’innovativo sistema di controllo elettronico mantiene costante la temperatura dei tre vani e la visualizza sul display del pannello di controllo. Consente inoltre l’interazione dell’utente con il sistema di controllo, tramite l’impostazione personalizzata delle diverse funzioni e l’invio di messaggi sonori e/o visivi qualora si verificassero anomalie nel funzionamento dell’apparecchiatura.

Pannello di controllo principale

1	**Unit**	Permette lo spegnimento completo e l’accensione dell’apparecchiatura (agire su di esso per 3 secondi).
2	**Cantina**	Permette lo spegnimento e l’accensione del solo vano Cantina (agire su di esso per 3 secondi).
3	**Menu**	Permette l’accesso al menù delle funzioni dell’apparecchiatura
4	**Up/down Wine Cellar**	Tramite lo sfioramento dei tasti Up (su) e Down (giù) è possibile variare la temperatura già impostata per il vano Wine Cellar e muoversi all’interno del menù interattivo.
5	**Display**	Visualizza le temperature dei vani Wine Cellar e Multi-temperature, la data e l’ora, le funzioni Menu ed i messaggi visivi.
6	**Up/Down (TriMode)**	Tramite lo sfioramento dei tasti Up/Down è possibile variare la temperatura preimpostata a seconda delle scelte di utilizzo del vano Multi-temperature (freezer, frigorifero o Dynamic 0°).
7	**7 Enter**	Consente di confermare le scelte operate attraverso Menu.
8	**Alarm**	Lampeggia per segnalare eventuali anomalie di funzionamento, evidenziate anche attraverso un avviso sonoro, disattivabile attraverso lo sfioramento del tasto.
9	**Light**	Permette di illuminare i vani Wine Cellar e Cantina anche a porta chiusa. Una volta attivata, la luce del vano superiore si spegnerà automaticamente dopo 6 ore.

Pannello di controllo principale

⑩	00°C	**Display**	Visualizza la temperatura del vano Wine Cellar
⑪		**Up/Down Wine Cellar**	Tramite lo sfioramento dei tasti Up/Down è possibile variare la temperatura preimpostata per il vano Wine Cellar
⑫		**Wine Cellar**	Permette lo spegnimento e l'accensione del solo vano Wine Cellar (agire su di esso per tre secondi)
⑬		**Humidity**	Permette la regolazione dell'umidità all'interno dei vani Wine Cellar e Cantina entro tre livelli: Alta (HI), Media (A), Bassa (LO).

Accensione e spegnimento

Prima accensione.

Quando l'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica ma non è stata ancora accesa viene visualizzato sul display il messaggio

Stand by

(messaggio di sicurezza per avvisare che l'apparecchiatura è sotto tensione), mentre tutti i tasti del pannello sono spenti.
Per accendere tutti i vani dell'apparecchiatura agire per 3 secondi sul tasto Unit .
Tener presente che ad ogni accensione l'apparecchiatura esegue una procedura di autodiagnosi della durata di 3 minuti prima di avviarsi completamente.

Spegnimento del vano Vini

Una volta che tutti i vani dell'apparecchiatura sono stati accesi, è possibile spegnere solo il vano Vini, agendo per 3 secondi sul relativo tasto. Il vano Multi-temperature rimane sempre acceso e non può essere spento se non attraverso lo spegnimento completo dell'apparecchiatura.

Riaccensione del vano Vini

Agire nuovamente per 3 secondi sui relativo tasto.

Spegnimento completo

Per spegnere completamente l'apparecchiatura durante le operazioni di pulizia o di manutenzione agire per 3 secondi sul tasto Unit .
Staccare anche la spina dalla presa di alimentazione e agire sull'interruttore omnipolare che la alimenta.

Spegnimento per lunghi periodi

Dopo aver spento completamente l'apparecchiatura e staccata dalla presa di alimentazione, svuotarla di tutto il suo contenuto, pulirla ed asciugarla e lasciare le porte ed i cassettoni parzialmente aperti per evitare la formazione di cattivi odori.

Per evitare la modifica accidentale delle impostazioni, la tastiera si blocca automaticamente dopo un certo periodo di tempo e sul display appare il messaggio "keypad locked". Per riattivarla premere contemporaneamente i tasti Menu e Up/Down (Down) per 3 secondi.
Se alla prima accensione non appare la scritta Stand by, significa che l'apparecchiatura ha già iniziato la procedura di raffreddamento.
In questo caso disattivare eventuali messaggi sonori sfiorando il tasto Alarm , richiudere la porta e attendere che le temperature programmate vengano raggiunte.
Durante la prima accensione non sarà possibile utilizzare il menù Menu per un'eventuale modifica delle preimpostazioni di fabbrica fino al raggiungimento della temperatura preimpostata.
È possibile tuttavia regolare da subito l'ora e la data, parametri comunque necessari per attivare alcune funzioni speciali.
Se si spegne solo il vano Cantina o il vano Wine Cellar, il relativo ventilatore continua a funzionare autonomamente per prevenire la possibile formazione di odori e muffe.

Come regolare la temperatura secondo le diverse esigenze

Per regolare la temperatura nei diversi vani agire sul tasto Up/Down relativo al vano stesso.
Se la tastiera risultasse bloccata (messaggio "keypad locked") premere contemporaneamente i tasti Menu e Up/Down (Down) per 3 secondi.

Vano Vini
Ogni modello è attentamente testato prima di lasciare la fabbrica e regolato in modo tale da assicurare alte prestazioni e consumi contenuti.
La temperatura ideale per la conservazione dei vini, tuttavia, dipende dalle varietà dei vini che si vogliono conservare, dalla modalità di conservazione (Wine Cellar per la conservazione e degustazione o Cantina per la conservazione e l'invecchiamento di bottiglie pregiate), ma anche dai gusti personali.
Vi invitiamo in ogni caso a consultare la guida sulla conservazione dei vini riportata più avanti in questo manuale.
A seconda delle necessità si possono reimpostare le temperature come segue:
- Vano Cantina:
da +10° C a +18° C (da 50° F a 53.6° F), la temperatura preimpostata è di +12° C (53.6° F).
- Vano Wine Cellar:
da +4° C a +12° C (da 39.2 ° F a 53.6 ° F), la temperatura preimpostata è di +10° C (50° F).

Vano Multi-temperature
Il vano Multi-temperature esce dalla fabbrica impostato come Freezer ma può essere fatto funzionare anche come vano frigorifero o Dynamic 0°.
Le istruzioni per la conversione sono fornite al paragrafo "Impostazioni e funzioni speciali".
A seconda delle necessità si possono reimpostare le temperature come segue:
- Vano Freezer: da -15° C a -22° C (da 5° F a -7,6° F), la temperatura consigliata e preimpostata è di -18° (0° F)
- Vano Frigorifero: da +2° C a +8° C (da 35.6° F a 46.4° F), la temperatura consigliata e preimpostata è di +5° C (41° F).
- Vano Dynamic 0°: da -2° C a +2° C (da 28.4° F a 35.6° F), a temperatura consigliata e preimpostata è di 0° C (32° F).

Se la tastiera risultasse bloccata (messaggio "keypad locked") premere contemporaneamente i tasti Menu e Up/Down (Down) per 3 secondi.

La temperatura visualizzata può variare leggermente rispetto a quella impostata in seguito alla continua apertura delle porte o all'inserimento di alimenti a temperatura ambiente o in grandi quantità.
Possono essere necessarie dalle 6 alle 12 ore per raggiungere la temperatura selezionata.

Segnali informativi e di anomalia sul display

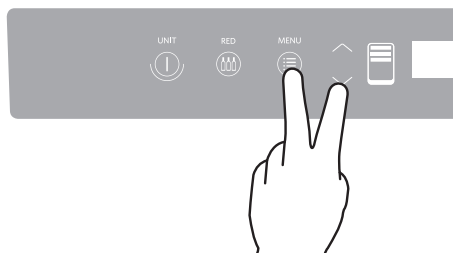
Un sistema di controllo integrato fornisce informazioni attraverso segnali luminosi o messaggi testuali visualizzati sul display. Il segnale informativo viene visualizzato sempre con un testo fisso mentre il segnale di anomalia viene visualizzato con testo lampeggiante. Il segnale sonoro che accompagna alcuni dei segnali di anomalia può essere disattivato sfiorando il tasto Alarm sul pannello di controllo principale. L'elenco dei segnali di anomalia è riportato alla fine di questo manuale.

Personalizzazione e impostazione lingua

È possibile personalizzare il funzionamento del Vostro apparecchio per adattarlo alle diverse esigenze di utilizzo, reimpostando i parametri principali (Setting) o attivando funzioni speciali (Functions).
Le funzioni vengono visualizzate sul display principale sfiorando il tasto Menu .

I tasti Up/Down permettono lo scorrimento delle funzioni disponibili, che vengono selezionate sfiorando il tasto Enter ; il display visualizzerà lo stato attuale della funzione.

Sempre attraverso i tasti Up/Down ci si può muovere all'interno della funzione selezionata, attivandola o disattivandola sfiorando il tasto Enter .
Una volta confermata la funzione, il display visualizzerà automaticamente il menù principale per scegliere altre funzioni.
In qualsiasi momento è possibile ritornare alla scelta precedente attraverso il tasto Menu .
La lingua dei messaggi che appaiono sul display può essere reimpostata operando come segue:

Accedere al menù sfiorando il tasto Menu , attraverso i tasti Up/Down selezionare Settings (Impostazioni), quindi confermare attraverso il tasto Enter .
Selezionare quindi la funzione Language (Lingua) e la lingua desiderata.

Per evitare la modifica accidentale delle impostazioni, la tastiera si blocca automaticamente dopo un certo periodo di tempo e sul display appare il messaggio "keypad locked".

Per riattivarla premere contemporaneamente i tasti Menu e Up/Down per almeno 3 secondi.

Funzioni speciali attivabili attraverso il Menu

Per utilizzare le funzioni speciali, selezionare il tasto Menu ☰ e attraverso il tasto Up/Down ⌃⌄ accedere al menu confermando la scelta Functions .

Shopping TriMode

La funzione deve essere attivata almeno 24 ore prima dell'inserimento nel cassetto Multi-temperature di alimenti a temperatura ambiente o qualche ora prima dell'inserimento di alimenti già congelati che hanno subito un moderato innalzamento della temperatura. La funzione si disattiva automaticamente allo scadere del periodo di funzionamento programmato.
È possibile programmare in anticipo l'attivazione della funzione. Dopo un'interruzione prolungata di corrente è necessario riattivare la funzione. È possibile programmare con un anticipo tra 1 e 12 ore.

Come attivare

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode → ✓ → ⌃⌄
Shopping TriMode ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode On → ✓

Per disattivare

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode → ✓ → ⌃⌄
Shopping TriMode ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode Off → ✓

Per programmare in anticipo l'attivazione

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode → ✓ → ⌃⌄
Durata Shopping → ✓ → ⌃⌄ Imposta ora: 1 → ⌃⌄ → ✓

Vacanza TriMode

La funzione (raccomandata in caso di assenze prolungate in quanto consente un sensibile risparmio di energia) porta la temperatura del vano Multi-temperature a - 18°C (46.4°F) se il vano è impostato come Freezer e a +14°C (57.2°F) se il vano è impostato come frigorigero.
La funzione non è attivabile se il vano è impostato come Dynamic 0°.
La funzione resta attiva anche se si presenta un lungo periodo di interruzione della corrente. È possibile programmare un periodo da 1 a 90 giorni.

Come attivare

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Vacanza TriMode → ✓ → ⌃⌄
Vacanza TriMode ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Vacanza TriMode On → ✓

Per disattivare al rientro della vacanza

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Vacanza TriMode → ✓ → ⌃⌄
Vacanza TriMode ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Vacanza TriMode Off → ✓

Per programmare la durata

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Vacanza TriMode → ✓ → ⌃⌄
Durata vacanza → ✓ → ⌃⌄ Imposta giorni: 1 → ✓

Cooler Bottiglie

La funzione può essere attivata quando si ha la necessità di raffreddare bevande in tempo breve, ponendole all'interno del vano Freezer. È possibile selezionare una durata del tempo di raffreddamento tra 1e 45 minuti. Un segnale sonoro segnalerà il raggiungimento della temperatura ottimale. Dopo il prelievo delle bevande disattivare il segnale sonoro sfiorando il tasto Alar ⚠ .

Come attivare

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Cooler bottiglie → ✓ → ⌃⌄
Cooler bottiglie ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Cooler bottiglie On → ✓

Per disattivare

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Cooler bottiglie → ✓ → ⌃⌄
Cooler bottiglie ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Cooler bottiglie Off → ✓

Per programmare la durata

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Cooler bottiglie → ✓ → ⌃⌄
Tempo raffredd. → ✓ Imposta ora: 20 min → ⌃⌄ → ✓

Modo Sabbath (Optional)

La funzione consente di rispettare alcune osservanze religiose prescriventi che il funzionamento dell'apparecchiatura non venga influenzato dall'apertura delle porte (il funzionamento termostatico, l'illuminazione interna e la fabbricazione del ghiaccio sono disattivati).

Come attivare

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Modo Sabbath → ✓ → ⌃⌄
Modo Sabbath ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Modo Sabbath On → ✓

Per disattivare

Funzioni → ✓ → ⌃⌄ Modo Sabbath → ✓ → ⌃⌄
Modo Sabbath ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Modo Sabbath Off → ✓

Impostazioni di base del Menu

Selezionare il tasto Menu e attraverso il tasto Up/Down scegliere Settings .

Opzioni Multi-temperature

Il vano freezer può, all'occorrenza, esser fatto funzionare come vano frigo o come vano Dynamic 0°, e quindi operare con le temperature più adatte per tali vani.

Come scegliere la funzionalità Frigo

Impostazioni → → Opzioni TriMode → →
Frigo → Enter > Conferma →

Come scegliere la funzionalità Dynamic 0°

Impostazioni → → Opzioni TriMode → →
Fresco → Enter > Conferma →

Come ripristinare la funzionalità Freezer

Impostazioni → → Opzioni TriMode → →
Freezer → Enter > Conferma →

Impostazioni Base

Offre la possibilità di ripristinare le regolazioni di base impostate in fabbrica annullando ogni modifica effettuata successivamente.

Per ripristinare le regolazioni base

Impostazioni → → Impost. di base →
Enter > Conferma →

ⓘ

Attenzione: se si ripristinano le "impostazioni di base" è necessario riattivare la scelta di funzionamento del vano Multi-temperature in caso fossero precedentemente impostate come Frigo o Dynamic 0°".

Imposta Data

Il display visualizzerà la data come dd:mm:yy (giorno:mese:anno), il gg sarà lampeggiante. Con i tasti Up/Down modificare l'impostazione, confermare con Enter per passare all'impostazione successiva; alla conferma dell'anno la data sarà impostata.

Come impostare la data

Impostazioni → → Data → → Imposta Data
→ DATA: 01-01-2009 →

Mostra Data
Con questa funzione è possibile disattivare/attivare la visualizzazione della data dal display.

Come attivare la data

Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Data → ✓ → ⌃⌄ Mostra Data → ✓ → ⌃⌄ DATA: 01-01-2009 On → ✓

Come disattivare la data

Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Data → ✓ → ⌃⌄ Mostra Data → ✓ → ⌃⌄ DATA: 01-01-2009 OFF → ✓

Imposta Ora

Il display visualizza l'ora e i minuti come hh:mm e con hh: lampeggiante. Con i tasti Up/Down ⌃⌄ può essere modificata l'impostazione che va quindi confermata attraverso il tasto Enter ✓ per passare all'impostazione successiva; alla conferma dei mm: l'ora sarà impostata.

Come impostare l'ora

Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Ora → ✓ → ⌃⌄ Imposta Ora → ✓ ORA: 01:01 → ✓

Set 12/24
Con questa funzione si sceglie la visualizzazione a 12 o 24 ore.

Come impostare la visualizzazione a 12 h

Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Ora → ✓ → ⌃⌄ Visualizza 12/24 → ✓ → ⌃⌄ Set:12 → ✓

Come impostare la visualizzazione a 24 h

Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Ora → ✓ → ⌃⌄ Visualizza 12/24 → ✓ → ⌃⌄ Set:24 → ✓

Mostra Ora
Con questa funzione è possibile attivare/disattivare la visualizzazione permanente dell'ora.

Come attivare l'ora permanente

Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Ora → ✓ → ⌃⌄ Mostra ora → ✓ → ⌃⌄ ORA: 01:01 On → ✓

Come disattivare l'ora permanente

Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Ora → ✓ → ⌃⌄ Mostra ora → ✓ → ⌃⌄ ORA: 01:01 OFF → ✓

Lingua
Permette di scegliere la lingua nella quale visualizzare i messaggi del display.

italiano	Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Lingua → ✓ → ⌃⌄ italiano → ✓
inglese	Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Lingua → ✓ → ⌃⌄ english → ✓
francese	Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Lingua → ✓ → ⌃⌄ français → ✓
tedesco	Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Lingua → ✓ → ⌃⌄ deutsch → ✓
spagnolo	Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Lingua → ✓ → ⌃⌄ español → ✓

Imposta °C/°F
Questa funzione permette la visualizzazione della temperatura in gradi Centigradi o gradi Fahrenheit. Normalmente l'apparecchiatura è impostata per la visualizzazione in gradi centigradi.

Come impostare in gradi Centigradi

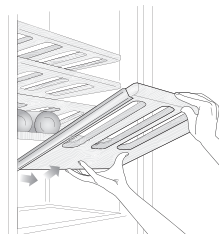
Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Imposta 'C/'F → ✓ → ⌃⌄ Imposta 'C → ✓

Come impostare in gradi Fahrenheit

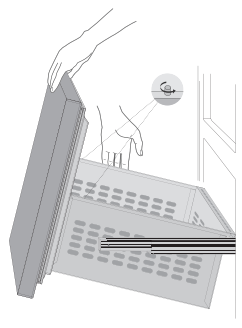
Impostazioni → ✓ → ⌃⌄ Imposta 'C/'F → ✓ → ⌃⌄ Imposta 'F → ✓

Allestimento interno (posizionamento, regolazione, rimozione)

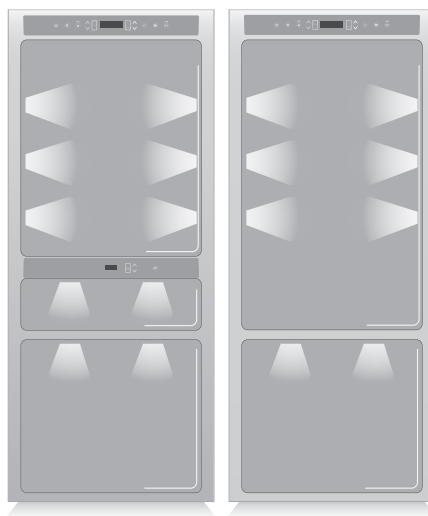
Ripiani Vini

I ripiani possono essere facilmente rimossi per la pulizia.
Togliere le bottiglie, estrarre completamente il ripiano, inclinarlo verso l'alto fino a liberare le ruote di scorrimento dalla loro sede quindi rimuoverlo.

Cassettone Multi-temperature

È semplicemente posizionato sulle guide di scorrimento:

- per rimuovere il cassetto svitare i due pomelli di fissaggio laterali, sollevarlo ed estrarlo.
- per togliere il cassetto Multi-temperature interno operare come per il cassettone.

Illuminazione

Per consentire una visione interna ottimale è previsto un sistema a LED che illumina direttamente diverse zone del vano frigo, dei cassetti Dynamic 0° e del cassetto Freezer.
Su alcuni modelli è inoltre previsto un sistema di illuminazione esterna notturno posto alla base dell'apparecchiatura.
In caso di anomalie e/o guasti del sistema di illuminazione è necessario rivolgersi esclusivamente al servizio di assistenza tecnica.

Una volta attivata, la luce del vano superiore si spegnerà automaticamente dopo 6 ore.

Utilizzo del vano Multi-temperature

Il vano Multi-temperature, abbinato al vano Wine Cellar e Cantina, consente una grande flessibilità di utilizzo dell'apparecchiatura.
Alcuni dei possibili utilizzi:

Modalità Freezer
- Liquori quali vodka, gin, tequila, schnaps, limoncello e i bicchieri per servirli
- Refrigerazione rapida di bevande, attivando la funzione Bottle Cooler
- Conservazione di elevate quantità di ghiaccio.

Modalità frigorifero
- Come ampliamento della Wine Cellar o della Cantina
- Per la refrigerazione di birra e soft drinks
- Per la conservazione di piatti freddi e snacks.

Modalità Dynamic 0°
- Per la conservazione di prosciutto, salmone
- Per la refrigerazione di birra e soft drinks
- preparazioni gourmet.

È ovviamente possibile usare il vano in modo del tutto tradizionale e a tale scopo si forniscono indicazioni e suggerimenti per consentirvi di conservare al meglio nel tempo e in massima sicurezza i vostri alimenti.

Conservazione dei Vini - Indicazioni generali

Come è noto, i vini possono essere conservati nel tempo, se mantenuti in un luogo adatto che rispetti le seguenti condizioni:
- Temperatura adeguata e senza apprezzabili variazioni nel tempo
- Livello di umidità controllato
- Protezione dalla luce
- Assenza di rumori e vibrazioni
- Assenza di odori
- Posizionamento orizzontale della bottiglia.

Tutte queste condizioni sono pienamente rispettate nel Wine Cellar KitchenAid.

Conservazione dei Vini - Temperature di conservazione

Lo spazio offerto dai vani Wine Cellar e Cantina, ampliabile se necessario attivando come Wine Cellar anche il vano Multi-temperature, consente la conservazione a tre diverse temperature dei vostri migliori vini.

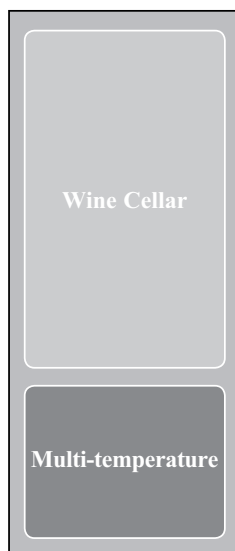
I tre scomparti sono inizialmente regolati alle seguenti temperature:

Vano Cantina
+12° C (53.6° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64,4° F)

Vano Wine Cellar
+10° C (50° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64,4° F)

Cassettone Multi-temperature
-18° (0° F) -regolabile da -15° C a -22° C (da 5° F a -7,6° F) (modalità Freezer)

Per trasformare il vano Multi-temperature in spazio Wine Cellar accedere al menù Menu, impostarlo come vano frigorifero, e regolarlo per una temperatura tra +4° C e +8° C (da 39.2° F a 46.4° F).
Tutte le temperature possono essere modificate a seconda delle caratteristiche dei vini e delle esigenze personali, tenendo in ogni caso presente che è importante mantenere la temperatura il più costante possibile nel tempo.
Delle rapide ed ampie escursioni termiche possono infatti determinare una dilatazione del liquido ed una anticipata maturazione del vino.
Occorre inoltre evitare una temperatura molto bassa (al di sotto di 4° C - 39.2° F) che può determinare una formazione di depositi e danneggiare le qualità estetiche del vino.
Tutti i vani offrono condizioni ottimali e tengono conto di tutte queste esigenze. Va notato che il vano Cantina, in particolare, è controllato termostaticamente in modo estremamente raffinato e garantisce la massima cura ed attenzione nel tempo alle vostre bottiglie di particolare pregio.

Modelli con Cantina e Wine Cellar

Modelli con Wine Cellar

Conservazione dei Vini - Tempo di conservazione

Il miglioramento nel tempo del vino e la sua durata in generale dipende dalle caratteristiche della varietà e tipologia di appartenenza. Viene di seguito indicato il periodo ottimale di conservazione e di invecchiamento per le diverse tipologie nelle condizioni ideali di conservazione offerte dalla vostra apparecchiatura. Seguite in ogni caso, particolarmente per i vini più pregiati, il suggerimenti offerti dal produttore della bottiglia.

TIPOLOGIA DEL VINO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	TEMPO DI CONSERVAZIONE
Vini Novelli	da 12° a 14° C	6 mesi
Spumanti dolci	da 8° a 10° C	1 anno
Vini Rosati	da 10° a 14° C	1 anno
Vini Frizzanti	da 10° a 12° C	1-2 anni
Vini Bianchi normali	da 10° a 14° C	1-2 anni
Vini Rossi leggeri	da 12° a 14° C	2 anni
Spumanti Secchi	da 8° a 10° C	2 anni
Spumanti Classici	da 8° a 10° C	3-4 anni
Vini Bianchi Vigorosi o Barricati	da 8° a 12° C	3-5 anni
Vini Rossi normali	da 14° a 16° C	3-5 anni
Vini Rossi Vigorosi o Barricati	da 14° a 18° C	7-10 anni
Vini Passiti o Liquorosi	da 16° a 18° C	10-15 anni

Conservazione dei Vini - Temperature di degustazione

Come regola generale si considera per i bianchi una temperatura di servizio ottimale tra i 10° C e i 12° C (50°F e 53,6°F) e per i rossi tra i 12 e 14° C (53,6 e 57,2° F).
Alcuni vini, tuttavia, possono offrire il meglio di loro stessi a temperature più elevate o più basse.
Va anche tenuto presente che, durante l'estate, si preferisce generalmente degustare i vini un pò più freddi che in inverno.
Più in particolare va considerato che:

Vini Bianchi

I vini bianchi non vanno di norma serviti a temperature alte, essendo essi generalmente più acidi dei vini rossi e poco tannici, e risultando quindi più gradevoli a basse temperature.
Si preferisce servire questi vini tra i 10° C (50°F) e i 14° C (57,2°F). I vini bianchi giovani, freschi e aromatici possono essere serviti anche a 10°C (50°F) mentre quelli meno aromatici a 12° C (53,6°F). Le temperature tra i 12° C (53,6°F) e i 14° C (57,2°F)vengono invece riservate ai vini bianchi morbidi e maturi che sono stati affinati per qualche anno in bottiglia.
Temperature di degustazione più elevate favorirebbero l'esaltazione del carattere dolce del vino a discapito dell'acidità e sapidità che sono considerate caratteristiche gradevoli e desiderate di questo tipo di vino.

Vini Rosati

Il vino rosato viene servito alle stesse temperature dei vini bianchi. Va notato tuttavia che questi vini possono presentare un certo contenuto di tannino e quindi risultare più gradevoli a temperature più elevate.
Si servono quindi tra i 10° C (50°F) e i 12° C ((53,6°F), se giovani e freschi, e tra 12° C (53,6°F) e i 14° C (57,2°F) se più robusti e maturi.

Conservazione dei Vini - Temperature di degustazione

Vini Novelli
Per la loro particolare tecnica di vinificazione i vini novelli hanno una bassa tannicità e sono quindi più gradevoli se serviti tra i 12° C (53,6°F) e i 14° C (57,2°F).

Vini Rossi
Possedendo per natura una più elevata tannicità e una più bassa acidità i vini rossi vengono di norma serviti a temperature più alte.
Quelli giovani più poveri in tannino si servono solitamente fra i 14° C e i 16° C (57,2 e 60,8°F), mentre quelli più corposi e ricchi di tannicità vengono serviti anche a 18° C (64,4°F). Alcuni vini affinati per anni in bottiglia, ancora corposi e tannici, possono essere serviti a 18° C (64,4°F) o addirittura a 20° C (68°F).
I vini rossi giovani poco tannici e poco strutturati risultano invece gradevoli alle temperature più basse, fra i 12° C e i 14° C (53,6 e 57,2°F).

Vini Spumanti
È difficile fornire indicazioni valide per la grande varietà di spumanti esistenti.
Come regola generale gli spumanti più dolci e aromatici vanno serviti a temperature più basse, fino a 8° C (46,4°F), mentre gli spumanti più tannici possono essere serviti a temperature più alte, fino a 14° C (57,2°F).
Gli spumanti secchi vengono di norma serviti fra gli 8° C e i 10° C (46,4 e 50°F). Anche gli spumanti “classici” vengono di norma serviti a queste temperature, che tuttavia possono arrivare anche a 12° C (53,6°F) nel caso di spumanti affinati per lungo tempo.
E’ bene comunque sempre seguire, particolarmente per i vini più pregiati, i suggerimenti e le raccomandazioni del produttore della bottiglia.

Vini Liquorosi e Passiti
Questo tipo di vini puo’ essere servito a temperature tra 16° C e 18° C (60,8 e 64,4°F), tuttavia, secondo i gusti personali, per attenuare il sapore dolce dei passiti, questo può essere servito anche a temperatura di 10° C (50°F).

Conservazione dei Vini - Posizionamento delle bottiglie

I ripiani scorrevoli sono realizzati in legno e sagomati in modo tale da accogliere le bottiglie nei formati più classici della tradizione o del design più moderno.
Sia che la vostra collezione ospiti delle pregiate bouteilles o petit bouteilles esse potranno quindi trovare tutte accoglienza.
Anche delle bouteilles Magnum vi potranno essere accomodate, avendo cura di togliere il ripiano immediatamente superiore a quello che le dovrà ospitare.
Nel caso lo scomparto Multi-temperature venga usato anch’esso come Wine Cellar le bottiglie potranno esservi riposte in stabile posizione verticale, avendo cura che non si muovano e si tocchino tra loro. Un apposito accessorio, adatto a tale scopo, può essere fornito su richiesta.

Suggerimenti per una buona conservazione del cibo fresco

Verdura	Lavate la verdura in acqua fredda ed asciugatela bene. Disponetela in contenitori sottovuoto, in bacinelle di plastica o in sacchetti forati.
Frutta	Lavate ed asciugate la frutta fresca. Richiudete la frutta molto profumata in sacchetti di plastica. La frutta dovrà essere collocata nello scomparto Dynamic 0° a bassa umidità.
Carne confezionata	Disponetela in frigorifero nella confezione originale. Dopo l'apertura avvolgete ermeticamente il cibo rimanente in sacchetti di plastica o in fogli di alluminio.
Carne, pesce e pollame freschi	Rimuovete l'involucro originale, poi disponeteli in sacchetti di plastica o apposite scatole e riponeteli immediatamente in frigorifero.
Uova	Sistemate le uova, senza lavarle, nel loro cartone o nell'apposito contenitore. Controllatene la scadenza e comunque consumatele entro due settimane dall'acquisto.
Latte, creme e formaggi freschi	Vanno conservati nella loro confezione originale chiusa. Posizionateli sui ripiani del frigorifero e consumateli entro 5 giorni.
Formaggi	Disponeteli nella loro confezione originale. Una volta aperti chiudeteli ermeticamente in sacchetti di plastica o in fogli di alluminio.
Avanzi	Lasciateli raffreddare e copriteli ermeticamente con foglio di alluminio o poneteli in contenitori ermetici che ne evitino l'essiccamento e la fuoriuscita degli odori.

Suggerimenti per una buona conservazione del cibo surgelato

Alimenti surgelati	Ponete gli alimenti negli appositi sacchetti in plastica per surgelazione. Questi sacchetti devono essere ermetici sia all'aria che all'umidità. Non ricongelate la carne già scongelata.

⚠

Dopo un'interruzione prolungata di energia, al ripristino della corrente elettrica, un segnale sonoro indica che, le temperature hanno superato i valori più adatti per la conservazione. Tali temperature vengono visualizzate per un minuto sul display, ciò per permettere all'utente di decidere come meglio utilizzare gli alimenti conservati. Dopo un minuto i display riprenderanno a funzionare normalmente, mentre il tasto Alarm ⚠ continuerà a lampeggiare; sfiorando il tasto Alarm ⚠ sarà possibile visualizzare nuovamente le temperature più alte registrate.

Tempi raccomandati per la conservazione dei cibi

Alimenti freschi	**Zona di conservazione**	**Tempi**
Carni crude		
Grosso taglio	Vano Dynamic 0°	4 giorni
Bistecche, pollame e selvaggina	Vano Dynamic 0°	3 giorni
Carne Macinata	Vano Dynamic 0°	1-2 giorni
Carpaccio	Vano Dynamic 0°	subito
Carni cotte		
Bolliti e arrosti	Vano Frigorifero	2 giorni
Ragù di carne	Vano Frigorifero	6 giorni
Pesce crudo e cotto	Vano Dynamic 0°	2 giorni
Minestre, minestrone e brodo	Vano Frigorifero	2 giorni
Paste	Vano Frigorifero	2 giorni
Affettati aperti	Vano Frigorifero	3 giorni
Formaggi freschi	Vano Frigorifero	2-3 giorni
Formaggi stagionati ben protetti	Vano Frigorifero	alcuni mesi
Uova (fresche e non lavate)	Vano Frigorifero	15 giorni
Scatolame aperto	Vano Frigorifero	2-3 giorni
Verdure crude (in sacchetti forati)	Vano Frigorifero	3- giorni

Tempi raccomandati per la conservazione dei cibi

Alimenti congelati	**Zona di conservazione**	**Tempi**
Carni di manzo, vitello, agnello e capretto	Vano Freezer	(bistecche) 6-12 mesi
Carni di manzo, vitello, agnello e capretto	Vano Freezer	(carni con osso) 4-6 mesi
Carne di manzo macinata	Vano Freezer	1-2 mesi
Carni di maiale	Vano Freezer	(senza osso) 4-6 mesi
Carni di maiale	Vano Freezer	(con osso) 2-3 mesi
Carne di maiale macinata	Vano Freezer	1-2 mesi
Avanzi di carne	Vano Freezer	2-3 mesi
Pollo e tacchino intero	Vano Freezer	8-12 mesi
Oca, anatra e faraona	Vano Freezer	4-8 mesi
Pesce	Vano Freezer	1-2 mesi
Crostacei	Vano Freezer	2-3 mesi
Cibi cotti	Vano Freezer	1-2 mesi
Verdure	Vano Freezer	8-12 mesi
Frutta	Vano Freezer	6-12 mesi
Dolci e torte	Vano Freezer	2-3 mesi

Cura e Pulizia

Per la pulizia delle parti in acciaio usare il panno in microfibra e l'apposita spugnetta che si trovano nel kit fornito in dotazione con l'apparecchiatura.
Nel passare il panno e la spugnetta seguire sempre il verso della satinatura dell'acciaio.
Di tanto in tanto, per ripristinare la lucentezza dell'acciaio, passare il panno in microfibra leggermente inumidito.
Non usare la spugnetta sui particolari in alluminio, quali, ad esempio, le maniglie ed i profili dei ripiani in vetro. In particolare vanno mantenute lidere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura interne ed esterne.

Seguite scrupolosamente le istruzioni dettagliate che si trovano nel kit in dotazione e in nessun caso utilizzare prodotti abrasivi o metallici perché potrebbero rigare e danneggiare in modo permanente la finitura satinata dell'apparecchiatura. Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Porre attenzione a non danneggiare in qualsiasi modo il circuito refrigerante.

Pulizia griglia di ventilazione, filtro e condensatore

Dietro la griglia di ventilazione frontale (posta nella parte bassa dell'apparecchio) si trova un filtro di materiale spugnoso che protegge dalla polvere il sistema di ventilazione. Per la pulizia usare un aspirapolvere con spazzola morbida al massimo della potenza aspirante, passandolo sulle feritoie della griglia.
Nel caso di un significativo accumulo di polvere, la griglia di ventilazione può essere rimossa per consentire una pulizia più approfondita del filtro.
In tale occasione controllare anche lo stato del condensatore alettato e pulirlo se necessario.

Operare nel modo seguente:
Spegnere l'apparecchiatura agendo sul tasto Unit del pannello comandi principale per 3 secondi circa.
Svitare le viti della griglia posta sullo zoccolo e rimuoverla.
Pulire in modo approfondito, con l'aspirapolvere, griglia e filtro.

Attendere circa 30 minuti perché il condensatore raggiunga la temperatura ambiente.
Pulire il condensatore in modo approfondito da ogni deposito di polvere come illustrato in figura avendo cura di non danneggiarlo.
Riavviare l'apparecchiatura agendo nuovamente per 3 secondi circa sul tasto Unit .

Le alette del condensatore sono taglienti, utilizzate adeguate protezioni per le mani e le braccia per pulire il condensatore in sicurezza.

Pulizia interna

Pulire le parti interne e le parti asportabili lavandole con una soluzione di acqua tiepida, pochissimo detersivo per piatti ed un pizzico di bicarbonato di sodio. Risciacquate ed asciugate subito. Si raccomanda di non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento.

Non usare acqua sulle parti elettriche, sulle luci e sui pannelli di controllo.

Non mettete a contatto con l'acqua bollente le parti fredde in vetro. Non lavate nessun particolare del frigorifero in lavastoviglie in quanto potrebbe danneggiarsi o deformarsi irreparabilmente.

Guida alla risoluzione dei problemi

<table>
<tr><td colspan="2">Se notate anomalie nel funzionamento della vostra apparecchiatura, utilizzate questa guida prima di chiamare il servizio assistenza: vi potrà aiutare a risolvere personalmente il problema o fornirà importanti informazioni da trasferire al servizio assistenza per assicurare un servizio più rapido ed efficace.</td></tr>
<tr><td>Messaggio “Call Service”</td><td>Un problema di funzionamento viene di norma indicato dal display.
Problemi che non possono essere risolti dall’utente, vengono segnalati attraverso un codice di guasto e il messaggio “Call Service”</td></tr>
<tr><td>L’apparecchiatura non funziona</td><td>L’apparecchiatura è collegata alla rete di alimentazione elettrica?
Arriva corrente alla presa di alimentazione?
il tasto Unit è attivato?
il condensatore è pulito?</td></tr>
<tr><td>Le temperature interne sono più alte del normale</td><td>Il display vi segnala qualche codice di guasto?
La temperatura è regolata in modo corretto?
Il condensatore è pulito?
Le porte o i cassetti sono rimasti aperti per lungo tempo?
Sono state recentemente inserite grosse quantità di alimenti?</td></tr>
<tr><td>L’apparecchiatura rimane in funzione per un lungo periodo di tempo</td><td>Tener presente che nelle giornate molto calde e con temperature elevate nel locale è normale che il compressore rimanga in funzione per periodi prolungati.
Le porte o i cassetti sono rimaste aperte per lungo tempo?
Sono state recentemente inserite grosse quantità di alimenti?
Il condensatore è pulito?
Verificate che le porte siano ben chiuse e che gli alimenti o i contenitori non impediscano la loro perfetta chiusura.</td></tr>
<tr><td>Si sentono rumori strani</td><td>È normale sentire rumori legati al funzionamento dei ventilatori o dei compressori o durante la fase di sbrinamento.
La rumorosità può essere più accentuata anche in funzione del posizionamento dell’apparecchiatura e dell’ambiente circostante.</td></tr>
<tr><td>Si forma condensa all’interno edall’esterno</td><td>Se il clima è molto umido, la comparsa di un po’ di condensa è normale.
L’apertura della porta o dei cassetti per periodi prolungati può contribuire alla formazione di condensa.
Assicuratevi in ogni caso che le porte siano sempre chiuse perfettamente.</td></tr>
<tr><td>Il Frigorifero o Freezer presenta brina o ghiaccio</td><td>Avete lasciato aperte le porte per un lungo periodo?
Le porte non chiudono perfettamente?
Se le porte non chiudono perfettamente contattate il vostro installatore.
Nel caso di formazione di brina o di ghiaccio, dovuta ad aperture frequenti e prolungate delle porte, disattivare per un certo tempo la funzione Dynamic 0° agendo sul relativo pulsante del pannello di controllo. Attendere che la brina o il ghiaccio si sciolgano, quindi estrarre il cassetto ed asciugare le pareti ed il fondo del vano.</td></tr>
<tr><td>Notate odori sgradevoli all’interno</td><td>Pulite l’apparecchiatura completamente seguendo le istruzioni.
Coprite ermeticamente tutti gli alimenti. Non conservate cibo per periodi prolungati.</td></tr>
<tr><td>La porta si apre con difficoltà</td><td>L’apparecchiatura è stata progettata per permetterne la chiusura ermetica.
Quando la porta è chiusa si può verificare una situazione di vuoto: in questo caso è necessario attendere qualche secondo perché la pressione si riequilibri, prima di aprire la porta.</td></tr>
</table>

Indicazioni di anomalia che possono apparire sul display

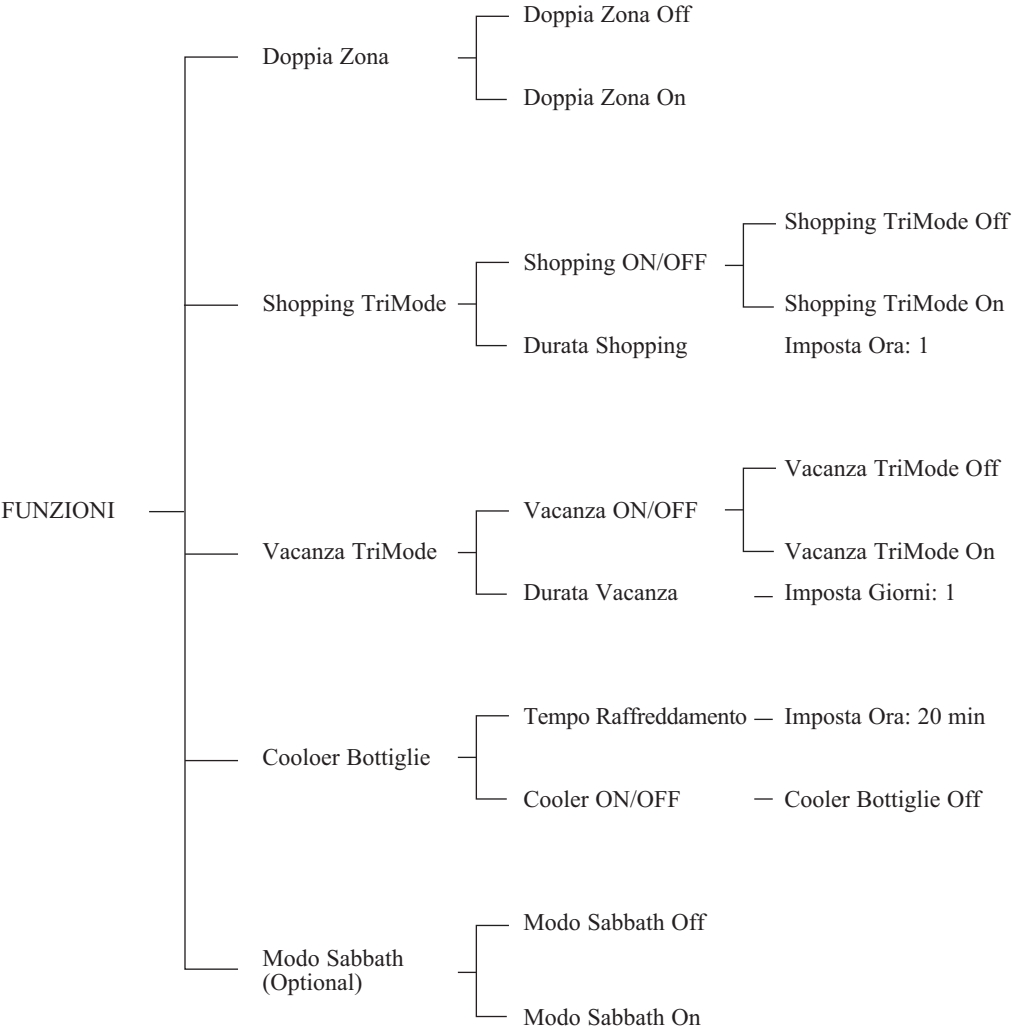
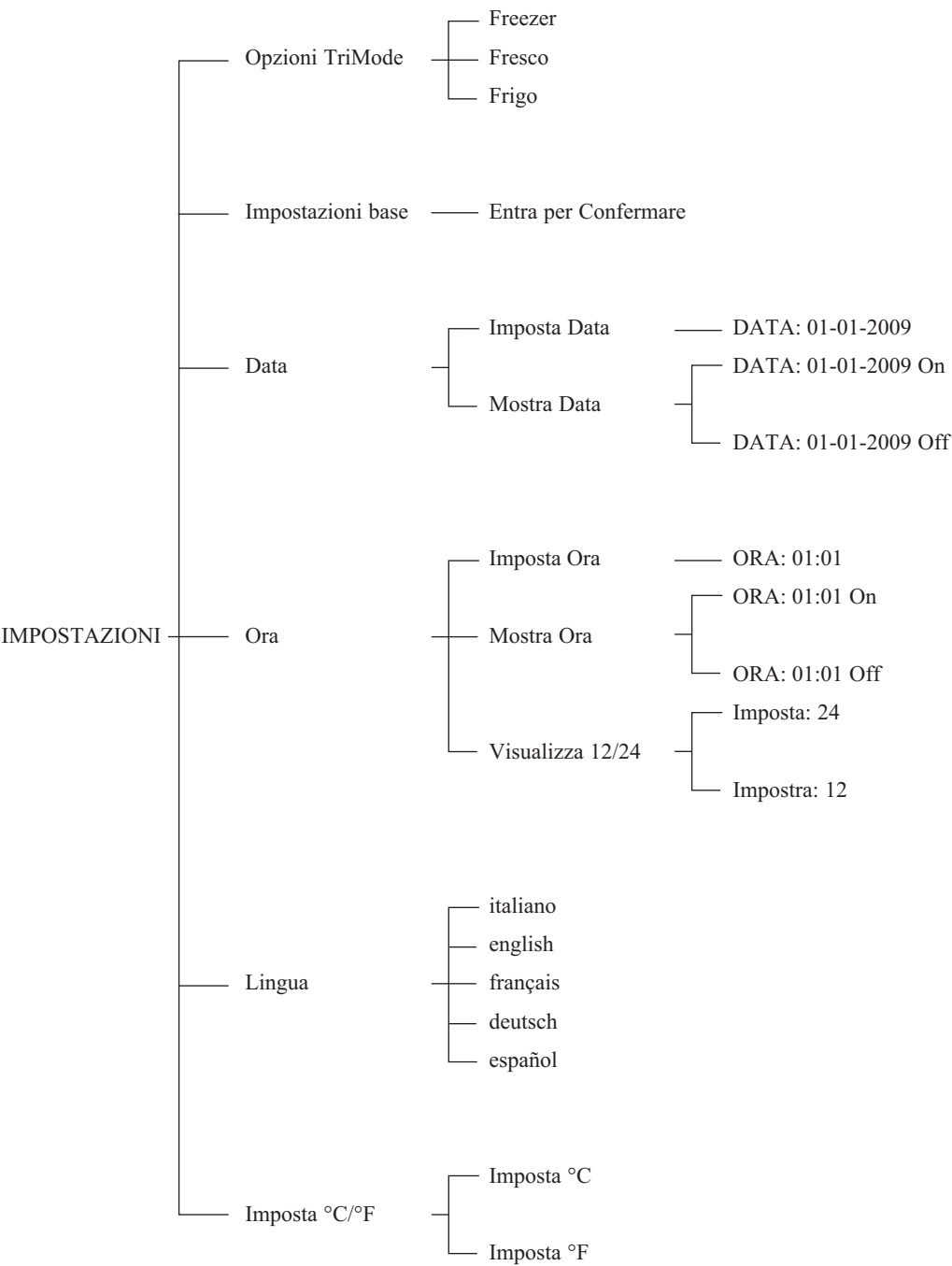
Messaggio sul display	Interruzione prolungata dell'energia elettrica l'apparecchiatura si riavvia automaticamente segnalando le temperature più calde registrate
Door open	Porta aperta il messaggio appare dopo un minuto dall'apertura della porta
Drawer open	Cassettone aperto il messaggio appare dopo un minuto dall'apertura del cassettone
Cellar too warm	Vano Wine Cellar troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Cellar too cold	Vano Wine Cellar troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Riserva too warm	Vano Cantina troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Riserva too cold	Vano Cantina troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Fridge too warm	Vano Multi-temperature (modalità Frigorifero) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Fridge too cold	Vano Multi-temperature (modalità Frigorifero) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Fresco too warm	Vano Multi-temperature (modalità Dynamic 0°) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Fresco too cold	Vano Multi-temperature (modalità Dynamic 0°) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Freezer too warm	Vano Multi-temperature (modalità Freezer) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Freezer too cold	Vano Multi-temperature (modalità Freezer) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Error Code...	Codice di guasto rivolgersi al servizio di Customer Care

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza KitchenAid:
1. Verificare se non è possibile eliminare da soli i guasti (vedere "Guida Ricerca Guasti").
2. Riavviare l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato. Se il risultato è negativo, disinserire nuovamente l'apparecchio e ripetere l'operazione dopo un'ora.
3. Se il risultato è ancora negativo, contattare il Servizio Assistenza.
Comunicare:

- il tipo di guasto
- il modello
- il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio)
- il vostro indirizzo completo
- il vostro numero e prefisso telefonico

Nota:
La reversibilità della porta dell'apparecchio, se effettuata dal Servizio Assistenza Tecnica non è considerato intervento di garanzia.

Mappa del menù - Funzioni

Mappa del menù - Impostazioni

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
04/13

5019 600 00426